

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 9**

Новая ул., д. 1, п. Маяк,
Краснодарский край 352286,
Тел.: (861 44) 9-75-32;
e-mail: tkalenko.anatoliy@yandex.ru
ОКПО 53416255, ИНН 2345007868
КПП 234501001

№ 13 от 18.05.2022 г.

Исполняющей обязанности
начальника ТОУ Роспотребнадзора по
Краснодарскому краю в г. Армавире,
Успенском, Новокубанском,
Отраденском районах

Е.В. Латий

**О выполнении Представления № 58
об устранении причин и условий, способствующих совершению
правонарушений действующего законодательства от 20.04.2022 года**

Уважаемая Елена Викторовна!

Предоставляю Вам информацию о проделанной работе по выполнению Представления № 58 «Об устранении причин и условий, способствующих совершению правонарушений действующего законодательства» от 20.04.2022 года.

1. Представление № 58 от 20.04.2022 года «Об устранении причин и условий, способствующих совершению правонарушений действующего законодательства» рассмотрено на совещании работников МБДОУ № 9 22 апреля 2022 года, на котором рассмотрены все выявленные нарушения законодательства, причины этих нарушений, заслушаны ответственные и намечены сроки их устранения.

2. По состоянию на 18.05.2022 года устранены нарушения:

- в медицинском блоке (изоляторе) в двери заменено стекло;
- на территории игровой площадки песочница обеспечена закрывающейся крышкой;
- на пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;
- проведена маркировка кухонного инвентаря;
- на инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд, нанесены мерные метки объема в литрах или миллилитрах;
- в обед при порционировании блюд детям разновозрастной группы помощник воспитателя систематически использует одноразовые перчатки;
- в гигиеническом журнале регистрируются результаты осмотров на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний лиц, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией в том числе и помощника воспитателя;
- в журнале бракеража готовой пищевой продукции отражаются результаты

взвешивания порционных блюд;

- на ёмкости с дезинфицирующими растворами нанесена маркировка с указанием области применения. Даты приготовления и предельный срок годности отражаются в ведомости приготовления рабочих растворов;

- примерное меню составлено в соответствии с требованиями по массе порций (гарниры - картофельное пюре, свекла тушеная - норма 130-150 гр.);

Заведующий МБДОУ № 9



А.Г. Ткаленко